

	Menü	Zutaten
MO 07.09.	Falafelbällchen auf Gemüseréis (Mais, Karotte, Bohne), dazu Zaziki-Dip 	Falafelbällchen*: 11 11a Tzatziki: 17 Gemüseréis:
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurtdressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurtdressing, Salatbar klein: 17 Cocktaildressing, Salatbar klein: 4 13 20 Blattsalat:
	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Spirelli	Chili con carne vom Rind: 5 11a Spirelli: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 08.09.	Geflügelfrikadelle	Hausgemachte Geflügelfrikadelle: 13 11a Brokkoli natur: Geflügelsauce: 11a Kartoffeln: Spätzle: 13 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Champignons & Speck (Schwein), dazu Spätzle 	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art": 3 5 17 5 7 11a Spätzle: 13 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 09.09.	Mac & Cheese-Auflauf Nudelauf mit Penne und cremiger Käsesauce, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Nudelauf mit "Mac'n'Cheese": 1 17 20 10 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
	Bio Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse  	Bio Kartoffelsuppe: 4 17 2
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 10.09.	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse, dazu ein Brötchen 	Veg. Pizza-Suppe: 1 17 10 11a Brötchen*: 11a
	Hähnchengeschnetzeltes 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Erbsen natur: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Gurkensalat: 20

Menü	Zutaten
Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
Thunfisch-Vollkornnudelauf 	Vollkornnudelauf mit Thunfisch: 1 14 17 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
Panierte Hähnchen Nuggets	Hähnchennuggets*: 10 6 11a Rahmspinat: 4 17 Ketchup: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Vollkorn Spirelli: 11a
Glutenkost: Spinat-Kartoffelauf mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse  	Spinat-Kartoffelauf mit Sesam, überbacken mit Gouda: 17 21

 vegetarisch
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
 enthält Schweinefleisch
 Bio
 Fairtrade
 DGE

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.